

DOMINO GRILL

DOMINO TC

INSTRUCTION MANUAL

Domino Cooking Hobs VITROCERAMIC

Dear customer,
We thank you and congratulate you on your choice. This new carefully de-signed product, manu-factured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands. We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain ex-cellent results right from the start. May we wish you all the very best with your modern appliance!

THE MANUFACTURER

GB **English**


DE **Deutsch**

Index

Instructions for use
Installation, 4
Use, 4
Maintenance, 7

Instructions for the installation technician
Installation, 8
Positioning, 8
Electrical connection, 8

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

Instructions for use

GB

Installation

All operations relative to installation (electric connection) should be carried out by skilled personnel in conformity with the rules in force. As for the specific instructions see part pertaining to installer.

DO NOT STARE AT THE HALOGEN LAMP.

Operation

Controls (Fig. 1-2)

The cooking hob is controlled by an electronic microprocessor with infrared ray sensors. The control software detects both controls and the presence of any abnormal operating conditions, such as:
- the spilling ofliquidsor presence of otherobjects on the contral panel;
- excessive lightingon the control panel;
- presence o condensate insidethe hob.

In the event of any of the above conditions the system sets to safety alarm status: any hot plates on are immediately switched of the message “--AL--” is displayed and a beep is emitted. Standard operation is resumed once the cause of the alarm condition has been removed. If normal operation is not resumed, it may be necessary to disconnect the power supply and calibrate the parameters again (see first installation).

Switching on the device

1. Press the key (1) to activate the control: the adjustment level indicators (3) and the timer display (7) are set to “0” while the decimal points (12) flash.
2. Perform the next operation within 10 seconds, otherwise the device will switch off automatically.

Adjusting power and the timer by means of the “+” and “-” keys

Use the “+” and “-” keys (4) to adjust the setting of the plates and the required time on timer/minute counter (7). The “+” and “- ” controls (4) are common to both functions. Accordingly, to regulate the power of the hob, first select the zone with key (2), then adjust the relative power level using the “+” and “-” keys (4); this done, select the timer function with key (6) and proceed to set the duration, likewise using the “+” or “-” key (4).

Switching on the cooking area

Once the device has been activated, switch on the cooking area (within 10 seconds) as follows:
1. Press one of the keys (2) to select the cooking area required. The relative display (3) will indicate a “0” and the decimal point (12) will illuminate to show that the cooking area has been activated.
2. Use the “+” and “-” keys (4) to adjust the heat level (from 1 to 9). Press and hold down these keys to increase or decrease the setting.

Switching off the cooking area

1. The relevant cooking area must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. Return the setting to “0” by means of the key “-” (4). After three seconds, the cooking area will automatically switch off.

Rapid shutdown of the cooking area

1. The relevant cooking area must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. To shut down the selected cooking area immediately, press the “+” and “-” keys (4) at the same time.

Residual heat indicator (“H”)

If the temperature of the cooking area is still high (and a burn risk still present) after it has been switched off, the display (3) for the area will indicate the letter “H” (residual heat). The letter will only switch off when the burn risk is no longer present (at 60°C).

Switching off the hob

The hob can be switched off at any time by means of the ON / OFF switch (1).

Twin circuit cooking areas

Depending on the model, one or two areas may have a second circuit. There are two types:
ROUND: comprising a central disk and external crown;
OVAL: comprising a lateral disk and half-crown.
One disk zone or both (disco + crown/halfcrown) can be switched on.

Switching on a twin circuit zone:

1. The twin circuit zone must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. Select the required setting (1 - 9).
3. Press the twin circuit key (5) to switch it on. The LED (9) for the selected zone will light up; the second circuit will be activated together with the first.

Switching off the second circuit

1. The twin circuit zone must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. Press the twin circuit key (5). The LED (9) for the selected zone will go out to indicate deactivation of the second circuit.

Shutting down the unit or the cooking area (key)

To shut down the unit to prevent operation (e.g. by

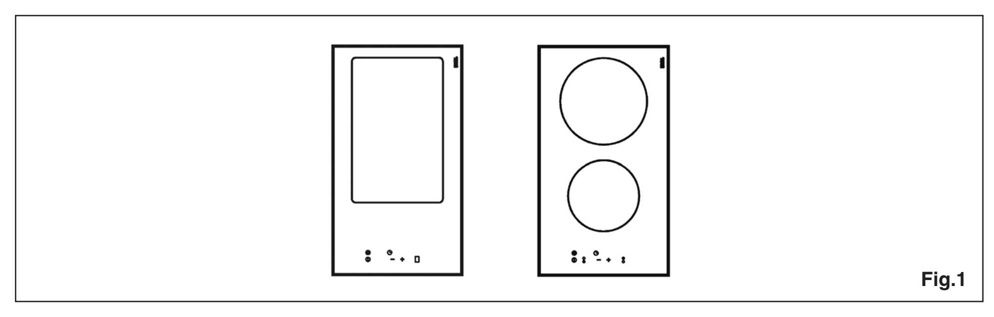


Fig.1

2 PLATES

1- ON / OFF
2- cooking area
3- power display
4- higher / lower
5- timer
6- timer display
7- control lock (key)
8- twin circuit LED
9- timer LED
10- lock LED
11- decimal point

1 PLATE

Fig.2

GB

children), use the lock key (8). While the lock is engaged, all operation of the keys is disabled, with the exception of the OFF key (1).

Safety shutdown

In the event that one or more cooking areas is inadvertently left on, the safety system will shut the zones down automatically after a certain time has elapsed, after which the letter “H” will be displayed.

Automatic preheating

This function is designed to facilitate cooking, given that the cooking cycle may be carried out without the need for human supervision. The function uses maximum power to preheat the cooking area to bring it to the required operating temperature. After a time interval, the power level automatically returns to the original setting.

Using the automatic preheating function

Select the required cooking area by means of the key (2). Select power level 9 by means of key “+” (4), then press the “+” key (4) again to activate preheating. The letter “A” will be shown on the relative display. To preheat the unit with spontaneous movement towards the required power level (e.g. “6”), set the power to 6 by means of the “-” key (4). After the system has set to automatic preheating mode, the display panel will alternate the set power level (“6”) and the automatic preheating function (indicated by the letter “A”).

Switching off the automatic preheating function

To deactivate the preheating function (indicated by the letter “A” on the display), press the “-” key (4) at least 10 seconds since the function has been activated.

Timer function

This function too simplifies operation by not requiring human supervision during the cooking cycle. Once the set time on the timer has elapsed, the cooking area is automatically switched off. If no zone has been programmed, the timer simply operates as a minute counter (see the section “Using the timer as a minute counter”).

Using the timer function

1. The cooking area must already be activated with relative decimal point (12) illuminated.
2. Select a power level between 1 and 9.
3. Press the timer key (6); the timer display shows “00” and the indicator (10) relative to the zone being programmed lights up.
4. Select the cooking time (between 0 to 99 minutes) by means of the “+” and “-” keys (4). The timer will start up automatically in a few seconds. Press and hold down the “+” or “-” key (4) to scroll the time setting. Note that the timer function applies to the selected cooking area only.

Rapid shutdown of the cooking area and relative timer

Press the “+” and “-” keys (4) at the same time to shut down the relative cooking area immediately. Note that the timer function will also be deactivated.

Using the timer as a minute counter

When the timer function is not programmed, the timer display can be used simply to count down minutes (i.e. when the displayed time elapses, the cooking area is not deactivated).

Setting the minute counter

When the unit is off:
1. Press the ON key (1).
2. Press the timer key (6).
3. Use the “+” and “-” keys (4) to set the required time to be counted back.

When the unit is on and a cooking area is activated:
1. Deselect the zone by pressing the relative key (2); the decimal point (13) will go out.
2. Press the timer key (6).
3. Set the time required by means of the “+” and “-” keys (4).

Deactivating the minute counter function

When the set time has elapsed, an acoustic signal is emitted for two minutes. To silence the signal, press any key. To interrupt the timer, proceed as follows:
1. Press the timer key (6).
2. Press the “-” key to reset the time (4).

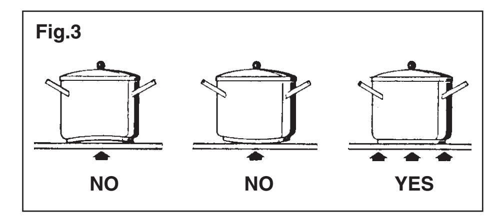
Rapid deactivation of the minute counter

Press “+” and “-” keys (4) at the same time.

Triple circuit function

Switching on one zone
Press key (2/1) to switch on one zone.
Switching on two zones
Press key (2/2) to switch on the central zone and the circular crown.
Switching on three zones
Press key (2/3) to switch on the central zone, the circular crown and the external half-crown.

The status of all functions remains as described above.



touch control	heat intensity
1	weak
2-3	gentle
4	slow
5-6	medium
7-8	strong
9	bright

N.B.: - When one makes use of heating elements, we advise receptacles with flat bottom (Fig. 3) having same diameter or lightly higher than that of the hot area.
- Avoid overflows of liquid, therefore when boiling has happened, or in any case when liquid is heated, reduce the heat supply.
- Don't leave the heating elements on without receptacles on the top or with void pots and pans.

In the event of even a slight fracture on the cooking surface, disconnect the electric power supply immediately.

Maintenance (Fig. 4)

First of all remove stray food bits and grease drops from the cooking surface with the special scraper (fig. 4). Then clean the hot area as best as possible with SIDOL, STAHLFIX or other similar products with a papertowel, then rinse again with water and dry with a clean cloth.
Pieces of aluminum foil and plastic material which have inadvertently melted or sugar remains or highly sacchariferous food have to be removed immediately from the hot cooking area with the special scraper (fig. 4).-This is to avoid any possible damage to the surface of the top. Under no circumstances should abrasive sponges or irritating chemical detergents be used such as oven sprays or spot removers.

DO NOT USE STEAM CLEANERS

GB

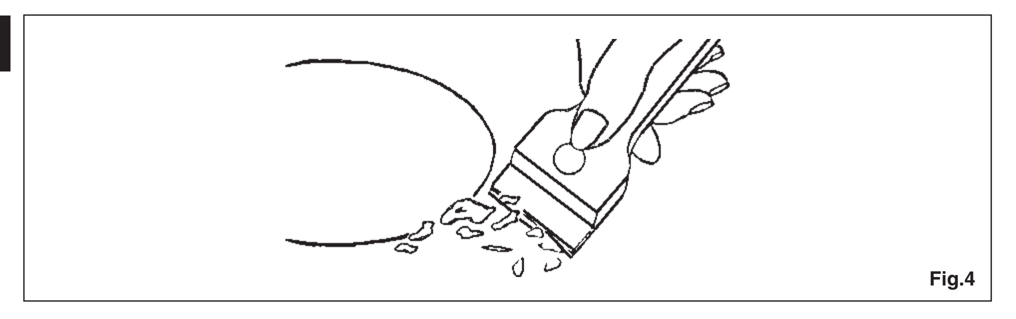
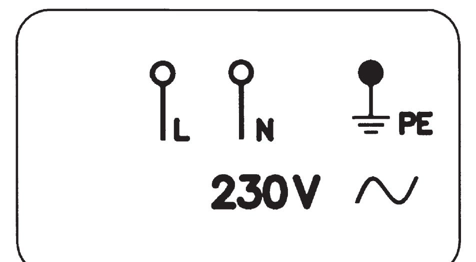


Fig.4

Fig.5

510
288
49
268
490
30 mm
40mm
600
55
MIN.
15
MIN.
600
MIN.
150
MIN.
150
MIN.
mm



H05RR-F3x1.5

THE POWER CABLE MUST ONLY BE REPLACED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN.

Fig.6

Heating elements		
Single-circuit radiant / Mixed-circuit halogen	Ø 145	1200 W / 1200 W
Single-circuit radiant / Mixed-circuit halogen	Ø 180	1700 W / 1800 W
Double circuit radiant	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
Double circuit oval radiant	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
Triple-circuit oval radiant	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)

Instructions for the installation technician

GB

Installation

These Instructions are for the qualified technician, as a guide to the installation, adjustment and maintenance, according to the laws and standards in force. Any of these operations must always be carried out when the appliance has been disconnected from the electric system.

Positioning (Fig. 5)

The appliance can be fitted into a working area as illustrated on the figure. Apply the seal supplied over the whole perimeter of the working area.

Electrical connection (Fig. 6)

Prior to carrying out the electrical connection, please ensure that:
- the plant characteristics are such as to follow what is indicated on the matrix plate placed at the bottom of the working area;
- that the plant is fitted with an efficient earth connection, following the standards and law provisions in force.

The earth connection is compulsory in terms of the law. Should there be no cable and/or plug on the equipment, use suitable absorption material for the working temperature as well, as indicated on the matrix plate. Under no circumstance must the cable reach a temperature above 50°C of the ambient temperature.
If connecting directly to the mains power supply, fit a multi-pole switch of a suitable size for the rated capacity with a clearance disconnects the power line under overvoltage category III conditions, consistently with the rules of installation (the yellow/green earth wir must not be interrupted). distance which completely The plug or omnipolar switch must be easily reached on the installed equipment.

The manufacturers decline any responsibility in the event of non-compliance with what is described above and the accident prevention norms not being respected and followed.

To avoid all risk, if the power cable becomes damaged, it must only be replaced by the manufacturer, by an authorised service centre, or by a qualified electrician.

GB

GB

The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Kochfeld Domino GLASKERAMIK

Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen und beglückwünschen uns für Ihre Wahl. Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen. Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergeb-nisse erreicht werden können. Mit diesem modernen Apparat wünschen wir Ihnen das Beste.

DER HERSTELLER.



DE Deutsch

DE

Inhaltsverzeichnis

Anweisungen für den Benutzer

Installation 14
Anwendung 14
Instandhaltung 17

Anweisungen für den Installateur

Installation 18
Aufstellung 18
Elektrischer Anschluß 18

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHE INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

Anweisungen für den Benutzer

DE

Installation

Alle Operatumen hinsichtlich der Installation (elektrischer Anschluß) müssen vom zugelassenen Fachpersonal gemäß den geltenden Bestimmungen ausgeführt werden. Für die spezifischen Anweisungen siehe die dem Installateur vorbehaltene Seite.

VIEHALOGENIAMPEMCHT ZUFEST BEFESTIGEN.

Bedienung

Bedienungseinrichtungen (Abb. 1 - 2)

Die Steuerung des Kochfeldes erfolgt mit einer elektronischen Mikroprozessorkarte mit Infrarotsensoren. Die Steuersoftware verwaltet die erteilten Befehle und stellt fest, ob eine der folgenden von der Norm abweichenden Bedingungen vorliegt:
- Flüssigkeit oder Fremdkörper auf dem Bedienfeld
- Helligkeit auf dem Bedienfeld ist zu stark
- Kondenswasser im Kochfeld

Liegt eine der o.a. Bedingungen vor, wird ein Sicherheitsalarm auegelöet; die eingeschalteten Kochstellen werden sofort abgeschaltet, eserscheint die Meldung "--AL--" auf den vorhandenen Displays und ein "Piepston" enönt. Um die Funktionstüchtigkeit des Gerätes wieder herzustellen, muss die Störung behoben wierden. Es kann allerdings erforderlich sein, dass auch der Netzstecker gezogen und die Parameter neu eingestellt werden müssen (siehe Installation).

Einschalten des Gerätes

1- Berühren Sie die Taste (1), um die Steuerung zu aktivieren: die Einstellungsanzeigen (3) und die Displays der Zeitschaltuhr (7) zeigen "0" an und die Leuchtpunkte (12) blinken.
2- Damit sich die Vorrichtung nicht automatisch abschaltet, müssen Sie innerhalb der nächsten 10 Sekunden die nächste Taste berühren.

Einstellen von Leistung und Zeitschaltuhr mit den Tasten "+" und "-"

Mit den Tasten "+" und "-" (4) können Sie die Leistung der Kochstellen und die auf der Zeitschaltuhr/Küchenuhr (7) eingestellte Zeit regeln. Da die Tasten "+" und "-" (4) für beide Funktionen verwendet werden, wählt man zum Einstellen der Heizleistung der Platten zuerst mit der Taste (2) die betreffende Zone und mit den Tasten "+" und "-" (4) die Leistungsstufe, dann mit der Taste (6) die Zeitschaltuhr-Funktion und stellt mit "+" oder "-" (4) die Zeit ein.

Einschalten der Kochzone:

Nach dem Einschalten des Gerätes haben Sie 10 Sekunden Zeit, eine Kochzone einzuschalten:

1- Dazu wählen Sie durch Drücken einer der Tasten (2) die gewünschte Kochzone aus. Auf dem dieser Zone entsprechenden Display (3) erscheint eine "0" und der Leuchtpunkt (12) leuchtet auf, was bedeutet, dass die betreffende Kochzone nun eingeschaltet ist.
2- Mit Hilfe der Tasten "+" und "-" (4) stellen Sie nun die gewünschte Leistungsstufe (1 bis 9) ein. Diese Tasten sind mit Wiederholfunktion ausgestattet. Wenn Sie eine dieser beiden Tasten gedrückt halten, wird der eingestellte Wert erhöht bzw. reduziert

Ausschalten der Kochzone:

1- Die Kochstelle muss aktiviert sein und deshalb muss auch der entsprechende Leuchtpunkt (12) leuchten.
2- Setzen Sie den eingestellten Wert mit der Taste "-" (4) auf "0". Nach 3 Sekunden schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

Sofortiges Ausschalten der Kochzone:
1- Die Kochzone muss eingeschaltet sein und deshalb muss auch der entsprechende Leuchtpunkt (12) leuchten.
2- Zum automatischen Abschalten der gewählten Kochzone berühren Sie nun gleichzeitig die Tasten "+" und "-" (4).

Restwärmeanzeige ("H"):

Ist die abgeschaltete Kochzone noch so heiß, dass man sich daran verbrennen könnte, wird auf dem Display (3) dieser Kochstelle das Restwärme-Symbol "H" angezeigt. Diese Anzeige erlischt erst, wenn die Temperatur auf 60 °C gesunken ist.

Ausschalten des Gerätes:

Das Gerät kann jederzeit mit der Taste Ein/Aus (1) abgeschaltet werden.

Zweikreis-Kochzonen

Je nach Modell können eine oder zwei Kochzonen einen zweiten Heizkreis haben. Diese Kochzonen können wie folgt aussehen:
KREISRUND, mit einer in der Mitte angeordneten Scheibe und einem um diese herum liegenden Heizkranz
OVAL, mit einer seitlich angeordneten Scheibe und einem Halbkranz (Bräterzone).
Sie können von einer Zweikreis-Zone nur die Scheibe einschalten oder auch die Scheibe und den zweiten Heizkreis (Kranz bzw. Halbkranz) zusammen.

Einschalten einer Zweikreis-Kochzone:

1- Die entsprechende Zweikreis-Kochzone muss aktiviert sein; der entsprechende Leuchtpunkt (12) auf dem Display der betreffenden Kochzone muss also leuchten.
2- Stellen Sie die gewünschten Leistungsstufe ein (1:9).
3 - Schalten Sie dann durch Berühren der Zweikreistaste

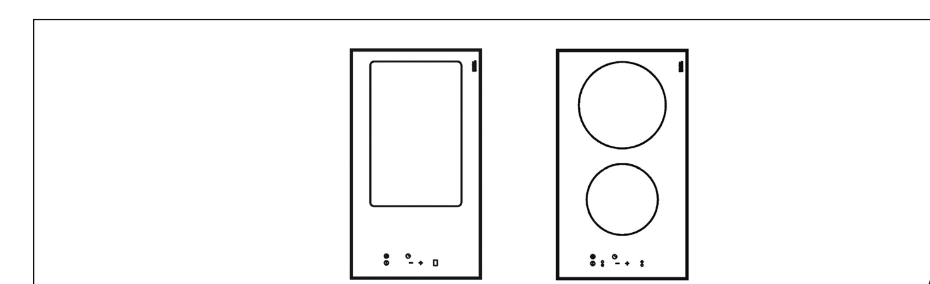


Abb.1

2 KOCHZONEN

1- Ein / Aus
2- Kochzone
3- Display für Leistungsanzeige
4- - / +
5- Zeitschaltuhr
6- Display f. Zeitschaltuhr
7- Inbetriebnahme-/Kindersperre (Schlüssel)
8- LED zweiter Heizkreis
9- LED Zeitschaltuhr
10- LED Sperre
11- Leuchtpunkt

1 KOCHZONE

Abb.2

(5) den zweiten Heizkreis zu. Die LED (9) der gewählten Kochzone leuchtet auf und es schaltet sich zu dem ersten Heizkreis auch der zweite Heizkreis zu.

DE

Abschalten des zweiten Heizkreises einer Zweikreis-Kochzone:

1- Die Zweikreis-Kochzone muss eingeschaltet sein und damit muss auch der entsprechende Leuchtpunkt (12) auf dem Display der Kochzone leuchten.
2- Berühren Sie die Zweikreistaste (5). Die LED (9) der gewählten Kochzone erlischt und der zweite Heizkreis dieser Kochzone wird abgeschaltet.

Sperre des Gerätes oder der Kochzone (Schlüssel)

Sie können das ganze Gerät mit der Sperrtaste (8) vor unbefugter oder unbeabsichtigter Benutzung schützen. Diese Funktion dient auch als Kindersicherung. Bei eingeschalteter Sperre sind alle Funktionen gesperrt, das Kochfeld kann lediglich ausgeschaltet werden (1).

Sicherheitsabschaltung

Sollten Sie vergessen, eine oder mehrere Kochstellen nach dem Benutzen abzuschalten, wird dies nach Ablauf der maximalen Einschaltzeit automatisch besorgt. In einem solchen Fall erscheint das Symbol "H".

Ankochautomatik

Die Ankochautomatik erleichtert das Kochen, da Sie nicht die gesamte Kochzeit am Herd stehen müssen. Mit dieser Funktion heizt die Kochstelle mit maximaler Leistung an und erreicht dadurch schneller die eingestellte Fortkochstufe. Nach einer gewissen Zeit wird automatisch auf die eingestellte Leistungsstufe (=Fortkochstufe) zurückgeschaltet.

Aktivierung der Ankochautomatik

Wählen Sie mit der Taste (2) die gewünschte Kochzone. Stellen Sie mit der Taste "+" (4) die Leistungsstufe 9 ein und drücken Sie nochmals die Taste "+" (4), um die Ankochautomatik einzuschalten (auf dem entsprechenden Display erscheint das Symbol "A"). Für das Ankochen mit automatischem Zurückschalten auf die gewünschte Fortkochstufe (z. B. ("6") benutzen Sie die Taste "-" (4) und setzen die Leistungsstufe auf 6. Nun führt das System die Anheizautomatikfunktion aus und das Display zeigt abwechselnd die eingestellte Heizstufe ("6") und das Symbol ("A") für die Ankochautomatik an.

Ausschalten der Ankochautomatik

Zum Ausschalten der Ankochautomatik (Symbol "A" auf dem Display) berühren Sie die Taste "-" (4); allerdings muss zwischen Ein- und Ausschalten mindestens 10 Sekunden Zeit verstreichen.

Zeitschaltuhr

Auch diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie nicht mehr die ganze Zeit am Herd stehen müssen. Nach Ablauf der auf der Zeitschaltuhr eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch abgeschaltet. Wird keine Kochzone programmiert, fungiert die Zeitschaltuhr wie eine normale Kücheuhr (siehe Kapitel "Funktion Zeitschaltuhr als Küchenuhr").

Zeitschaltuhr:

1- Die Kochzone muss eingeschaltet sein, der Leuchtpunkt (12) dieser Kochzone muss also leuchten.
2- Wenn Sie noch keine Leistungsstufe (1 bis 9) gewählt haben, müssen Sie das jetzt tun.
3- Berühren Sie die Zeitschaltuhr-Taste (6): das Display der Zeitschaltuhr zeigt "00" an und das Lämpchen (10) der zu programmierenden Kochzone leuchtet auf.
4- Stellen Sie nun die gewünschte Garzeit (0 bis 99 Minuten) mit Hilfe der Tasten "+" und "- " (4) ein. Jetzt schaltet sich die Zeitschaltuhr-Funktion innerhalb von wenigen Sekunden automatisch ein. Halten Sie die Taste "+" oder "-" (4) länger gedrückt, können Sie die Garzeit ganz schnell einstellen. Die Zeitschaltuhr funktioniert nur für die gewählte Kochzone.

Sofortiges Abschalten der Kochzone und der Zeitschaltuhr:

Zum sofortigen Abschalten der Kochzone berühren Sie gleichzeitig die Tasten "+" und "-" (4). Damit wird auch die Zeitschaltuhr ausgeschaltet.

Funktion Zeitschaltuhr als Küchenuhr

Wird die Zeitschaltuhr-Funktion nicht für eine spezifische Kochzone eingesetzt, kann sie wie eine normale Küchenuhr verwendet werden. Wenn die auf der Küchenuhr eingestellte Zeit abläuft, wird die Kochstelle dann nicht abgeschaltet.

Einstellen der Küchenuhr:

Wenn das Gerät ausgeschaltet ist:
1- Berühren Sie die Einschalttaste (1).
2- Tippen Sie auf die Zeitschaltuhr-Taste (6).
3- Stellen Sie mit den Tasten "+" und "-" (4) die gewünschte Zeit ein.

Wenn das Gerät eingeschaltet und eine Kochzone eingeschaltet ist:
1- Wählen Sie die Kochzone ab, indem Sie die entsprechende Wahltaste (2) antippen: der Leuchtpunkt (13) erlischt.
2- Tippen Sie auf die Zeitschaltuhr-Taste (6).
3- Stellen Sie nun mit den Tasten "+" und "-" (4) die gewünschte Zeit ein.

Abschalten der Küchenuhr-Funktion:

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein etwa 2 Minuten langes Signal. Zum vorzeitigen Abschalten des Signals drücken Sie einfach irgendeine Taste. Zum vorzeitigen Abbrechen der Funktion:

1- Drücken Sei die Zeitschaltuhr-Taste (6).
2- Und setzen dann die Zeit durch Gedrückthalten der Taste "-" (4) auf Null zurück.

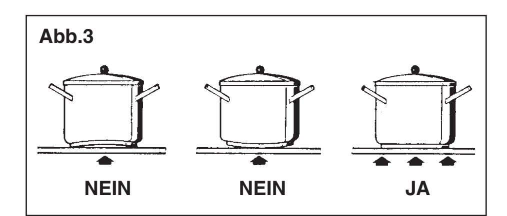
Sofortiges Ausschalten der Küchenuhr:

Dazu drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+" und "-" (4).

Dreikreis-Funktion

Einschalten einer Kochzone
Mit der Taste (2/1) schalten Sie die mittlere Kochzone ein.
Einschalten von zwei Kochzonen
Mit der Taste (2/2) schalten Sie die mittlere Kochzone und den zweiten Heizkreis (Kranz) ein.
Einschalten von drei Kochzonen
Mit der Taste (2/3) schalten Sie die mittlere Kochzone, den Kranz und den äußeren Halbkranz (Bräterzone) ein.

Alle anderen Funktionen bleiben wie oben beschrieben unverändert.



Tipptasten	Hitze
1	schwach
2-3	mild
4	mässig
5-6	mittel
7-8	stark
9	sehr stark

N.B. - Für den Gebrauch der Heizelemente empfehlen sich Töpfe mit geradem Boden (Abb. 3) und gleichem oder nur wenig größerem Durchmesser.
- Vermeiden Sie das Überlaufen von Flüssigkeiten, indem Sie nach Erreichen des Siedepunkts oder Erhitzen der Flüssigkeit die Wärmezufuhr zurückschalten;
- lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Topf oder mit leeren Töpfen eingeschaltet.

Sobald ein Rib in der Oberfläche sichtbar wird, ist das Gerät sofort vom Versorgungsnetz zu trennen.

Instandhaltung (Abb. 4)

DE

Vor allem Essensreste und Fettspritzer von der Kochoberfläche mit einem Schaber entfernen. Danach die warme Fläche mit Sidol oder Stahlfix und Küchenpapier säubern, dann mit Wasser abwaschen und einem sauberen Lappen trocknen. Spuren von Aluminiumfolie, Plastikgegenständen, Zucker oder stark zuckerhaltigen Speisen müssen sofort von der warmen Kochfläche mit einem Schaber entfernt werden um mögliche Schäden der Plattenoberfläche zu vermeiden. Auf keinen Fall Schwämme oder Scheuerlappen verwenden; den Gebrauch von aggressiven chemischen Putzmitteln wie Fornospray oder Fleckenreinigern vermeiden.

KEINE HOCHDRUCKREINIGER VERWENDEN

DE

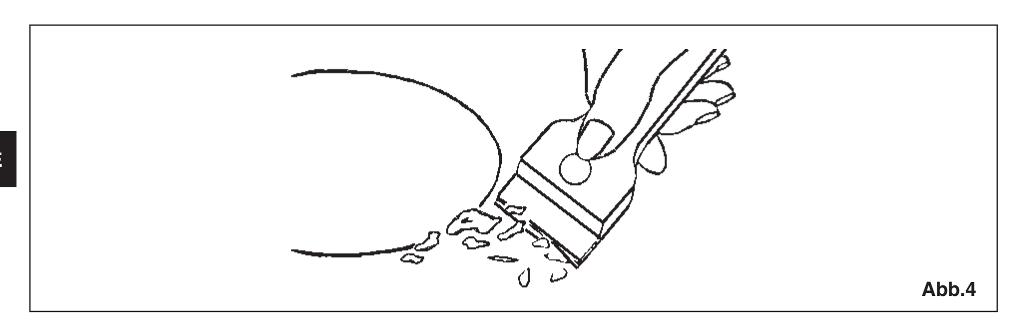


Abb.4

Abb.5

510
288
49
268
490

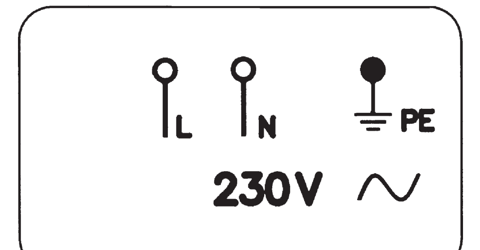
30 mm

40mm

600
55
MIN.
15
MIN.

600
MIN.
150
MIN.
150
MIN.

mm



H05RR-F3x1.5

DAS NETZKABEL DARF NUR VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL ERSETZT WERDEN.

Abb.6

Heizelemente		
Einzel-Strahlungskreis / gemischter Halogen	Ø 145	1200 W / 1200 W
Einzel-Strahlungskreis / gemischter Halogen	Ø 180	1700 W / 1800 W
Doppelstrahlungskreis	Ø 180	2000 W (800 / 1200)
Ovaler Doppelstrahlungskreis	Ø 170x265	2200 W (1400 / 800)
Ovaler Dreifacher Strahlungskreis	Ø 170x265	2400 W (600 / 1000 / 800)

Anleitungen für den Installateur

Installation

Die angegebenen Anweisungen sind an den zugelassenen Installateur als Richtlinie für die Installation, Regelung und Instandhaltung, gemäß den geltenden Gesetzen und Normen, gerichtet. Die Eingriffe dürfen nur bei ausgeschaltetem Apparat vorgenommen werden.

DE

Aufstellung (Abb. 5)

Der Apparat ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte vorgesehen. Siehe Abbildung. Auf den ganzen Perimeter der Platte die mitgelieferte Dichtmasse verteilen.

Elektrischer Anschluß (Abb. 6)

Vor dem Anschluß an das elektrische Netz sich davon überzeugen, daß:
- die Eigenschaften der Anlage mit denen auf dem unter der Ofenplatte angebrachten Leistungsschild übereinstimmen;
- die Anlage mit einem wirksamen Erdanschluß gemäß den geltenden Normen und Gesetzbestimmungen versehen ist. Der Erdanschluß ist gemäß Gesetz verbindlich.

Falls der Apparat nicht mit einem Kabel und/oder mit einem entsprechenden Stecker ausgerüstet ist, muß gleichwertiges Material zur Stromentnahme, wie auf dem Leistungsschild angegeben, und für die Arbeitstemperatur verwendet werden. Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50°C über der Raumtemperatur erreichen. Für den direkten Netzanschluss muss ein allpoliger Schalter zwischengelegt werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Last bemessen ist, und der die Trennung vom Netz mit einer Kontaktweite gewährleistet, die gemäß den Installationsnormen die vollständige Abschaltung bei Überspan nung Kategorie III ermöglicht (das gelb/grüne Erdkabel darf nicht unter brochen werden). Die Steckdose oder der allpolige Schalter müssen bei dem installierten Apparat leicht zu erreichen sein.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab falls oben genannte Ausführungen und die üblichen Unfallnormen nicht eingehalten werden.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen technischen Kundendienst oder in jedem Fall durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.

DE

DE

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

ABBINA GERMANY GmbH
www.abbina.de
service@abbina.de

1.005.55.0